

MARZEMINO

*colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo vinoso
e fruttato; estremamente elegante al gusto e piacevolmente tannico*

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Marzemino
Vigneto	Navicello
Terreno	di origine alluvionale, profondo, tessitura sabbioso- limosa; significativo contenuto in calcare attivo, Buona dotazione di sostanza organica
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	4.200 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1989 - 2008
Resa/ceppo	3,2 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, ultima decade di settembre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 8 giorni alla temperatura di 25°C
Affinamento	8 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Produzione	9.000 bottiglie
Temperature di servizio	16°C
Abbinamenti	l'eleganza ne suggerisce il consumo in abbinamento a primi piatti saporiti o secondi



NOTE DEGUSTATIVE:
